

**PERBEDAAN KUALITAS KULIT *PIE* DENGAN METODE
PENGADUKAN *RUB IN* DAN *BLENDING (CREAMING)***

SKRIPSI

*Diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh gelar Sarjana
pendidikan (S1) Universitas Negeri Padang*



Oleh :

Fadhila Putri Handayani

14075052/2014

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2018**

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

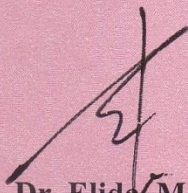
Judul : Perbedaan Kualitas Kulit *Pie* Dengan Metode Pengadukan *Rub In* dan *Blending (Creaming)*

Nama : Fadhila Putri Handayani
NIM : 14075052 / 2014
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2018

Disetujui Oleh :

Pembimbing



Dr. Elida, M.Pd
NIP. 196111111987032003

Di Ketahui
Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd.
NIP. 19590326 198503 2001

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Fadhila Putri Handayani

NIM : 14075052

Dinyatakan Lulus setelah mempertahankan Skripsi di depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang
dengan judul

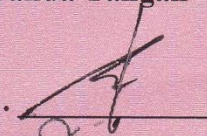
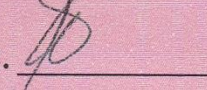
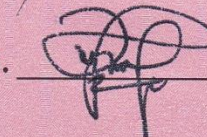
**Perbedaan Kualitas Kulit *Pie* Dengan Metode Pengadukan *Rub In* Dan
*Blending (Creaming)***

Padang, Agustus 2018

Tim Penguji:

- 1. Ketua : Dr. Elida, M.Pd**
- 2. Anggota : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd**
- 3. Anggota : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si**

Tanda Tangan

- 1.** 
- 2.** 
- 3.** 



KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof. Dr. Harnka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186
e-mail : ikkfpunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Fadhila Putri Handayani
NIM/TM : 14075052/2014
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Skripsi saya dengan judul :

Perbedaan Kualitas Kulit *Pie* Dengan Metode Pengadukan *Rub In* dan *Blending* (*Creaming*). Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan piagiat Maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,

Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503 2001

Saya yang menyatakan,



Fadhila Putri Handayani
14075052/2014

ABSTRAK

Fadhila Putri H. 2018. “Perbedaan Kualitas Kulit *Pie* Dengan Menggunakan Pengadukan *Rub In* dan *Blending (Creaming)*” *Skripsi*. Padang : Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatarbelakangi karena belum diketahuinya perbedaan pengaruh metode pengadukan yang berbeda terhadap kualitas kulit *pie*. Metode pengadukan yang berbeda terdiri dari metode *rub in* dan metode *blending (creaming)*. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dan melihat perbedaan kualitas kulit *pie* dengan menggunakan metode *rub in* dan metode *blending (creaming) method* terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni (*true eksperimen*) dengan menggunakan metode rancang acak lengkap yaitu penggunaan metode pengadukan yang berbeda dalam pembuatan kulit *pie* yang dilaksanakan pada 9 Juli s.d 19 Juli 2018 di *workshop* Tata Boga dengan tiga kali pengulangan. Jenis data yaitu data primer yang bersumber dari 25 orang panelis semi terlatih yang memberikan jawaban dari angket (format uji organoleptik). Data dianalisis dengan menggunakan Uji T pada *software* SPSS 25.

Hasil penelitian menunjukkan terdapat perbedaan pengaruh nyata terhadap metode *rub in* dan metode *blending (creaming)*. Kualitas tekstur rapuh $T_{hitung} > T_{tabel}$ ($3,553 > 2,000$) dan nilai p ($0,001 < 0,05$). Kemudian tekstur renyah $T_{hitung} > T_{tabel}$ ($2,934 > 2,000$) dan nilai p ($0,006 < 0,05$), sedangkan untuk kualitas bentuk (cetakan *pie* bergerigi dan rapi motif bergerigi), warna (kuning kecoklatan), aroma (harum margarin) dan rasa (gurih) tidak terdapat pengaruh nyata karena $T_{hitung} < T_{tabel}$ dan nilai $p > 0,05$. Hasil analisis data diperoleh nilai tertinggi secara keseluruhan yaitu bentuk cetakan *pie* bergerigi 3,80 (X2), kualitas rapi motif bergerigi 3,79 (X1), kualitas warna kuning kecoklatan 3,63 (X2), kualitas aroma harum margarin 3,81 (X1) dan kualitas rasa gurih 3,79 (X1).

Kata Kunci : Metode *Rub In*, Metode *Blending (Creaming)*, Kulit *Pie*

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur Alhamdulillah penulis ucapkan kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **Perbedaan Kualitas Kulit *Pie* Dengan Metode Pengadukan *Rub In* dan *Blending (Creaming)***. Skripsi ini ditulis untuk memenuhi syarat memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Strata Satu Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan.

Pada proses penyusunan skripsi ini, peneliti banyak menemukan kesulitan, karena keterbatasan kemampuan dan pengalaman. Berkat bantuan berbagai pihak penulis dapat mengatasi segala kesulitan yang ditemukan selama penyusunan. Oleh karena itu pada kesempatan ini peneliti ingin mengucapkan terima kasih yang tak terhingga kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D. selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd, selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang serta selaku penguji yang telah memberikan kritik dan saran kepada penulis. Sehingga skripsi ini menjadi lebih baik.
3. Ibu Dra. Elida, M.Pd, selaku pembimbing dan penasihat akademik yang telah memberikan sumbangan pikiran dan bimbingan, mulai dari pembuatan proposal sampai selesainya penyusunan skripsi ini.

4. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku penguji yang telah memberikan kritik dan saran kepada penulis sehingga skripsi ini menjadi lebih baik.
5. Seluruh Staf Pengajar dan Teknisi pada Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.
6. Untuk kedua orang tuaku tercinta, sahabat seperjuangan SI Tata Boga 2014, teman-teman di jurusan IKK, sahabat tercinta yang memberikan dorongan dan memberi motivasi kepada penulis baik secara moril maupun materil dalam mengikuti perkuliahan sampai menyelesaikan proposal penelitian ini.

Semoga segala bantuan, dorongan, pikiran, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari Allah SWT serta hendaknya membawa berkah dan manfaat bagi penulis. Penulis berharap skripsi ini bermanfaat bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Padang, Agustus 2018

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Batasan Masalah	4
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Penelitian.....	5
F. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II KERANGKA TEORITIS	
A. Kajian Teori.....	7
1. Kulit <i>Pie</i>	7
2. Resep Standar Kulit <i>Pie</i>	10
3. Bahan Pembuatan Kulit <i>Pie</i>	11
4. Peralatan untuk Membuat Kulit <i>Pie</i>	15
5. Kualitas Kulit <i>Pie</i>	25
B. Kerangka Konseptual	28
C. Hipotesis	30
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	31
B. Tempat dan Waktu Penelitian	31
C. Objek Penelitian	31
D. Defenisi Operasional	32
E. Jenis dan Sumber Data	33
F. Teknik Pengumpulan Data	34
G. Prosedur Penelitian	34
H. Instrumen Penelitian.....	42
I. Kontrol Validasi	43
J. Rancangan Penelitian	43
K. Teknik Analisis Data	44
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	46
B. Pembahasan	61
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	69
B. Saran.....	70
DAFTAR PUSTAKA.....	72

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Resep Penelitian Kulit <i>Pie</i>	37
2. Kisi-Kisi Instrumen Penelitian	42
3. Rancangan Penelitian	43
4. Hasil Ringkasan Statistik Uji T Kualitas Bentuk Cetakan <i>Pie</i> Bergerigi Kulit <i>Pie</i>	54
5. Hasil Ringkasan Statistik Uji T Kualitas Bentuk Rapi Motif Bergerigi Kulit <i>Pie</i>	55
6. Hasil Ringkasan Statistik Uji T Kualitas Warna Kuning Kecoklatan Kulit <i>Pie</i>	56
7. Hasil Ringkasan Statistik Uji T Kualitas Aroma Harum Margarin Kulit <i>Pie</i>	57
8. Hasil Ringkasan Statistik Uji T Kualitas Tekstur Rapuh Kulit <i>Pie</i>	58
9. Hasil Ringkasan Statistik Uji T Kualitas Tekstur Renyah Kulit <i>Pie</i>	59
10. Hasil Ringkasan Statistik Uji T Kualitas Rasa Gurih Kulit <i>Pie</i>	60

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kulit <i>Pie</i>	7
2. Tepung Terigu	12
3. Lemak	13
4. Telur	14
5. Garam	15
6. Timbangan Digital	16
7. Ayakan	16
8. Waskom Stainless Stell	17
9. Gelas Ukur	17
10. Sendok Makan	18
11. Lap Kerja	18
12. Meja Kerja	19
13. Loyang Pembakaran	20
14. Oven	20
15. Kuas Kue	21
16. Mixer	21
17. Lemari Pendingin	22
18. Kertas Roti	22
19. Cetakan <i>Pie</i>	23
20. Rolling Pin	24
21. Sendok Garpu	25
22. Kerangka Konseptual	29
23. Diagram Alir Pembuatan Kulit <i>Pie</i> dengan Metode <i>Rub In</i>	40
24. Diagram Alir Pembuatan Kulit <i>Pie</i> dengan Metode <i>Blending</i>	41
25. Rata-Rata Skor Kualitas Bentuk Cetakan <i>Pie</i> Bergerigi Kulit <i>Pie</i>	47
26. Rata-Rata Skor Kualitas Bentuk Rapi Motif Bergerigi Kulit <i>Pie</i>	48
27. Rata-Rata Skor Kualitas Warna Kuning Kecoklatan Kulit <i>Pie</i>	49
28. Rata-Rata Skor Kualitas Aroma Harum Magarin Kulit <i>Pie</i>	50
29. Rata-Rata Skor Kualitas Tekstur Rapuh Kulit <i>Pie</i>	51
30. Rata-Rata Skor Kualitas Tekstur Renyah Kulit <i>Pie</i>	52
31. Rata-Rata Skor Kualitas Rasa Gurih Kulit <i>Pie</i>	53
32. Alat Persiapan Penelitian	92
33. Alat Pengolahan Penelitian	93
34. Bahan-Bahan Kulit <i>Pie</i>	94
35. Proses Pembuatan Adonan Kulit <i>Pie</i>	95
36. Adonan Metode Rub In dan Blending (<i>Creaming</i>)	96
37. Proses Pencetakan Kulit <i>Pie</i>	97
38. Hasil Kulit <i>Pie</i> dengan Metode <i>Rub In</i> dan <i>Blending (Creaming)</i>	98
39. Uji Organoleptik	99

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Petunjuk Pengisian Angket	74
2. Tabulasi Data Penelitian Perbedaan Kualitas Kulit <i>Pie</i> Dengan Menggunakan Metode <i>Rub In</i> dan Metode <i>Blending (Creaming)</i>	78
3. Uji SPSS Perbedaan Kualitas Kulit <i>Pie</i> Dengan Menggunakan Metode <i>Rub In</i> dan <i>Blending (Creaming)</i>	85
4. Dokumentasi	92
5. Surat Rekomendasi	100
6. Surat Permohonan Skripsi.....	101
7. Surat Tugas Pembimbing I.....	102
8. Surat Tugas Seminar	103
9. Surat Izin Melaksanakan Penelitian.....	104
10. Surat Tugas Menguji Skripsi	105
11. Lembar Konsultasi	106

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Istilah *pastry* berasal dari kata *paste* yang arti campuran tepung terigu, cairan dan lemak. Pembuatan *pastry* mengacu pada berbagai adonan (*paste and dough*) dan banyak lagi produk turunannya. Secara garis besar adonan dapat dibagi kedalam dua kelompok, yaitu kelompok adonan cair (*liquid*) dan kelompok adonan padat (*solid*). Kelompok adonan cair adalah adonan untuk menggoreng, adonan kue dan adonan pudding, adonan kue diantaranya *sponge mixture*, *ganache*, *meringue* dan *japonaise* yang lebih dikenal dengan kelompok kue dasar (*cake bases*) sedangkan kelompok adonan padat (*solid*) adalah adonan *puff pastry*, adonan *pie*, adonan *Danish pastry* dan adonan *sugar dough* (Ruaida, 2013).

Salah satu produk *pastry* yang termasuk kedalam adonan padat (*solid*) adalah *pie*. *Pie* juga dikenal dengan sebutan *short paste*. *Short paste* adalah produk yang menggunakan kandungan lemak yang tinggi dan dapat ditambah bahan pengembang kue (Anni Faridah, dkk 2008:285). *Pie* terdiri dua bagian yaitu kulit yang kering, gurih dan renyah dan isi yang basah dan lembut. Isi *pie* sangat bervariasi ada yang manis seperti aneka buah-buahan dan ada yang gurih. *Pie* dengan rasa yang lebih ringan dan manis biasanya disajikan sebagai makanan penutup (Yeni Ismayani, 2010:4).

Kulit *pie* terdiri dari bahan dasar terigu protein sedang, lemak dan cairan. Bahan tambahan seperti garam bisa ditambahkan untuk

meningkatkan cita rasa dari kulit pie tersebut. Bagian utama dari kulit *pie* adalah cairan, tepung dan lemak dengan komposisi yang berbeda-beda tergantung kebutuhan. Kulit *pie* yang baik adalah renyah dan beremah, tetapi tidak mudah hancur (Pungky Prakoso, 2012:4). Proses pembuatan kulit *pie* dibagi menjadi 3 tahap yaitu pengadukan adonan, pencetakan dan pemanggangan.

Proses pembuatan kulit *pie* adanya proses pengadukan yang akan menjadikan bahan kering menjadi adonan. Pengadukan merupakan suatu aktivitas operasi pencampuran dua atau lebih zat agar diperoleh hasil campuran yang homogen (Fadwah Mahgfurah, dkk 2016:726). Untuk menghasilkan kulit *pie* diperlukannya metode pengadukan yang tepat. Dalam pengadukan kulit *pie* ada dua metode pengadukan yaitu *rub in method* dan *blending (creaming) method*. Menurut Anni Faridah, dkk (2008:280),

Metode *rub in* metode ini lemak digosokkan kedalam terigu, melapisi terigu dan mencegahnya menyerap kelembaban sehingga mencegah terbentuknya gluten. Kemudian dimasukkan cairan, gula dan yang lainnya untuk membentuk adonan yang lembut. Metode *blending (creaming)* metode ini lemak, gula dan 50% terigu dikrimkan atau diaduk menjadi pasta (adonan basah), lalu ditambahkan cairan secara bertahap sampai tercampur rata. Kemudian masukkan sisa terigu dengan waktu yang sangat singkat agar tidak terbentuk gluten. Gula mempunyai efek melunakkan gluten sehingga produk menjadi empuk (*short*).

Setiap metode pengadukan memiliki kekurangan dan kelebihan. Pengadukan kulit *pie* dengan *rub in method* lebih rentan menghasilkan adonan yang berminyak karena terigu dan lemak yang digosok menggunakan telapak tangan. Dari segi waktu *blending (creaming)*

method lebih cepat dibandingkan dengan *rub in method* karena *blending (creaming) method* ini menggunakan alat dalam proses pengadukan kulit *pie*.

Berdasarkan pengalaman penulis saat praktek mata kuliah *pastry* di Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga metode pengadukan yang diterapkan dalam pembuatan kulit *pie* yaitu *rub in method*. Pengadukan kulit *pie* dengan *blending (creaming) method* sudah ada yang melakukannya seperti dari berbagai buku resep tetapi metode ini belum pernah dilakukan saat praktek pada mata kuliah *pastry* di Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, oleh karena itu penulis tertarik untuk meneliti apakah ada perbedaan kualitas antara *rub in method* dan *blending (creaming) method*.

Hal ini sesuai dengan literatur yang penulis baca, penelitian yang telah dilakukan mengenai kulit *pie* oleh Yola Vitaloka (2017) “Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu Terhadap Kualitas Kulit *Pie*”, Lukman Muhammad Tobing (2017) “Pengaruh Substitusi Tepung Sagu Terhadap Kualitas Kulit *Pie*” dan penelitian tentang metode pengolahan oleh Orin. AD (2017) “Pengaruh Teknik Mengaduk Adonan Terhadap Kualitas Roti Tawar” dan Faisal Sikumbang (2016) “Pengaruh Metode Pencampuran Terhadap Kualitas *Butter Cake*” dan Edo Sahputra (2017) “Perbedaan Kualitas Croissant Dengan Penggunaan Metoda Melipat Adonan Yang Berbeda”, dari beberapa penelitian sebelumnya yang tertera di atas, peneliti belum menemukan penelitian tentang metode pengadukan

terhadap kualitas kulit *pie*. Penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang metode pengadukan kulit *pie*, yang akan diberi judul **“Perbedaan Kualitas Kulit *Pie* dengan Metode Pengadukan *Rub In* dan *Blending (Creaming)*”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, maka dapat dijabarkan identifikasi masalah sebagai berikut :

1. Metode pengadukan kulit *pie* yang digunakan pada saat praktek mata kuliah *pastry* di Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan selalu sama.
2. Metode pengadukan *blending (creaming) method* belum diterapkan pada saat praktek mata kuliah *pastry* di Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
3. Metode pengadukan *rub in method* rentan menghasilkan adonan yang berminyak karena terigu digosok dengan menggunakan telapak tangan.
4. Belum adanya penelitian tentang perbedaan kualitas kulit *pie* dengan penggunaan metode pengadukan yang berbeda.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah, maka pada penelitian ini diberikan pembatasan masalah. Pembatasan masalah dalam penelitian ini adalah perbedaan metode pengadukan kulit *pie*. Metode pengadukan yang digunakan adalah *rub in method* dan *blending*

(creaming) method. Kualitas kulit *pie* yang akan dinilai meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimanakah kualitas kulit *pie* (bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa) dengan menggunakan metode pengadukan *rub in method* ?
2. Bagaimanakah kualitas kulit *pie* (bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa) dengan menggunakan metode pengadukan *blending (creaming) method* ?
3. Apakah terdapat perbedaan kualitas kulit *pie* (bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa) antara penggunaan metode pengadukan *rub in* dengan *blending (creaming) method* ?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka penelitian ini bertujuan untuk :

1. Menganalisis kualitas kulit *pie* (bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa) dengan menggunakan metode pengadukan *rub in method*.
2. Menganalisis kualitas kulit *pie* (bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa) dengan menggunakan metode pengadukan *blending (creaming) method*.

3. Menganalisis perbedaan kualitas kulit *pie* (bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa) dengan metode pengadukan *rub in* dan *blending (creaming) method*.

F. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian di atas, maka dari itu manfaat penelitian ini adalah :

1. Bagi Mahasiswa dan peneliti, sebagai bahan tambahan bacaan ilmiah dan keterampilan mahasiswa di Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan tentang metode pengadukan yang berbeda dalam pengolahan kulit *pie*.
2. Bagi masyarakat umum, diharapkan penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi dalam pengolahan kulit *pie* dengan metode pengadukan yang berbeda untuk mendapatkan hasil yang baik.